Amtliche Pilzberatung Wien

Günter Frühwirth*

Abstract: The official helpdesk for mushrooms has a long tradition and is a free service for all consumers in Vienna. All food-inspectors are trained to identify mushrooms; it is a part of the professional training. Many consumers accept this service year by year. During the counselling talks not only the mushrooms were identified, the inspector even answers all questions and gives information to legal aspects. Special attention is paid to different characteristics between edible mushrooms and their deadly look-alikes.

Zusammenfassung: Die Amtliche Pilzberatung in Wien ist ein kostenloses Service für die Wiener Konsumentinnen und Konsumenten und hat eine lange Tradition. Alle Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren werden im Rahmen ihrer Ausbildung auch zum Pilzberater ausgebildet.
Zahlreiche Pilzesammler nehmen jedes Jahr dieses Serviceangebot der Stadt Wien wahr. Bei den Beratungen wird nicht nur der Fund bestimmt, es wird auch auf Fragen der Ratsuchenden eingegangen, es werden rechtliche Aspekte erläutert und Merkmale einzelner Pilze besprochen. Besonderes Augenmerk wird dabei auf Verwechslungsmöglichkeiten mit tödlich giftigen Pilzen gelegt.

Key words: Legal aspects, identification of mushrooms, characteristics of mushrooms.

*Correspondence to: guenter.fruehwirth@wien.gv.at

Address: Günter Frühwirth, Magistrat der Stadt Wien, Magistratsabteilung 59 – Marktamt Wien, Am Modenapark 1-2, 1030 Wien, Austria.

Einleitung

Die Magistratsabteilung 59 – Lebensmittelaufsicht Wien (MA 59) überwacht als amtliche Lebensmittelkontrolle die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in ca. 18.000 Wiener Lebensmittelbetrieben. Die Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren der MA 59 führen jährlich ca. 13.000 Kontrollen durch und entnehmen dabei ungefähr 9.000 Proben.

Die Magistratsabteilung 59 – Lebensmittelaufsicht Wien bietet zusätzlich als besondere Dienstleistung für die Wiener Konsumentinnen und Konsumenten die kostenlose Pilzberatung an. Dieses Service hat einen hohen Stellenwert und wird daher auch über die Homepage der MA 59 (www.wien.gv.at/wirtschaft/marktamt/pilze) entsprechend angeboten.

Das Sammeln von Pilzen hat für die Wienerinnen und Wiener eine lange Tradition und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Oft ist eine delikate Pilzmahlzeit der angenehme Abschluss einer Wanderung. Jedes Jahr kommt es jedoch leider auch zu Pilzvergiftungen, die leider schlimmstenfalls tödlich

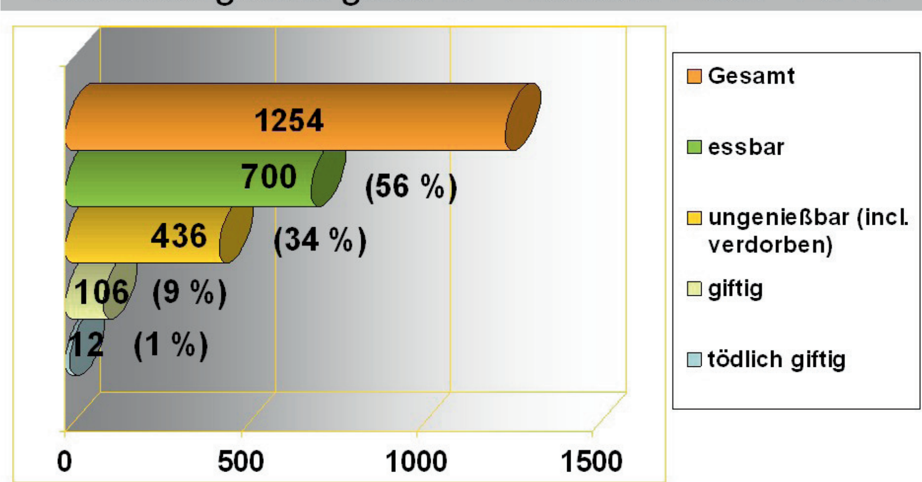


Abb. 1: Hauptsächlich werden essbare Pilze zur Bestimmung vorgelegt. In etwa 10% der Fälle befinden sich giftige und tödlich giftige Pilze unter dem Pilzfund.

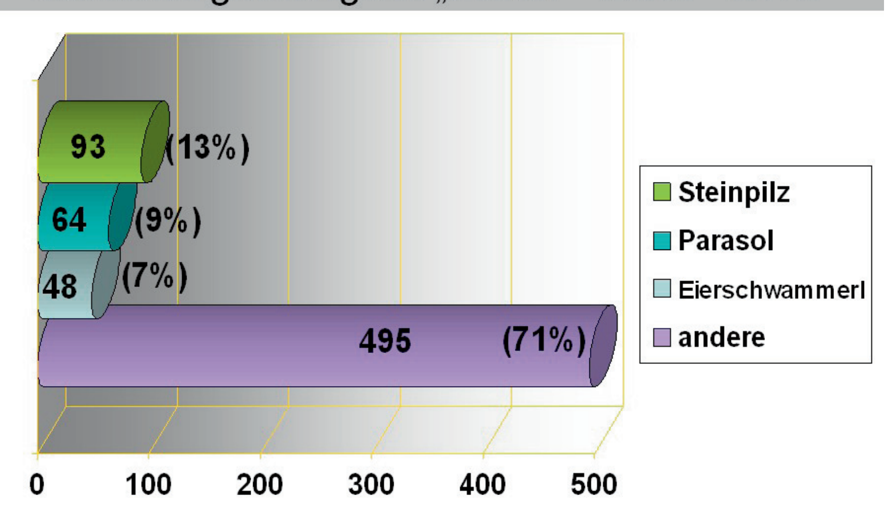


Abb. 2: Diese Auswertung zeigt, dass die begehrtesten Speisepilze auch am häufigsten zur amtlichen Pilzberatung gebracht werden. Das bedeutet, dass auch bei eher leicht zu bestimmenden Pilzen wie Steinpilz (*Boletus edulis*), Parasol (*Macrolepiota procera*) und Eierschwammerl (*Cantharella cibarius*) Angst vor Verwechslungen bestehen.

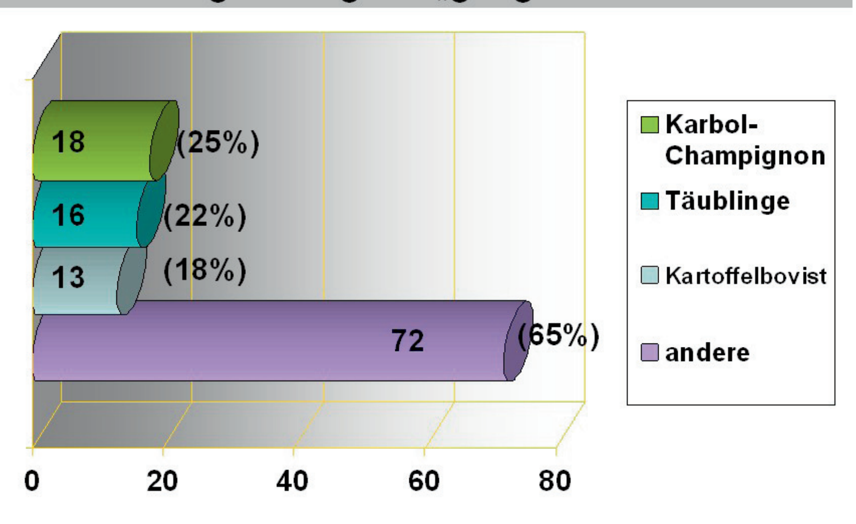


Abb. 3: Da Champignons (*Agaricus*) gerne gesammelt werden, die Unterscheidung zum giftigen Karbol-Champignon (*Agaricus xanthoderma)* für den Laien aber mitunter schwierig ist, wird relativ häufig *Agaricus xanthoderma* zur Begutachtung überbracht. Ähnlich verhält sich dies bei den Täublingen (*Russula*).

enden können. Essbare und giftige Pilze sind manchmal täuschend ähnlich. Das Erkennen der gefährlichen Giftpilze bereits in der freien Natur ist daher besonders wichtig. Bei geringsten Unsicherheiten sollte der Fund Expertinnen und Experten der Pilzberatungsstellen vorgelegt werden, nur sie können in Zweifelsfällen sicher entscheiden.

Diese Hilfestellung wird von der Wiener Bevölkerung bereitwillig in Anspruch genommen, zahlreiche Wienerinnen und Wiener suchen jährlich die Beratungsstellen der Wiener Lebensmittelaufsicht auf. Oft konnten dadurch folgenschwere Vergiftungen verhindert werden.

Beurteilungshäufigkeit „tödlich giftig" 2008 -2010

Pilz	Anzahl	Anteil
Kahler Krempling	7	(58%)
Grüner Knollenblätterpilz	2	(17%)
Weißer Knollenblätterpilz	2	(17%)
andere	1	(8%)

Achse: 0 2 4 6 8

Abb. 4: Erfreulich ist, dass im Zeitraum von 3 Jahren nur in 12 Fällen tödlich giftige Pilze, vor allem der Kahle Krempling (*Paxillus involutus*), aber auch Grüner bzw. Weißer Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* und *Amanita verna*), zur Bestimmung vorgelegt wurden.



Abb. 5: Vergiftungen mit tödlichem Ausgang haben oft die Ursache in der Verwechslung von Grünem Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) und Grünem Speisetäubling (*Russula heterophylla*). Oberflächlich betrachtet besteht hier hohes Verwechslungspotential.

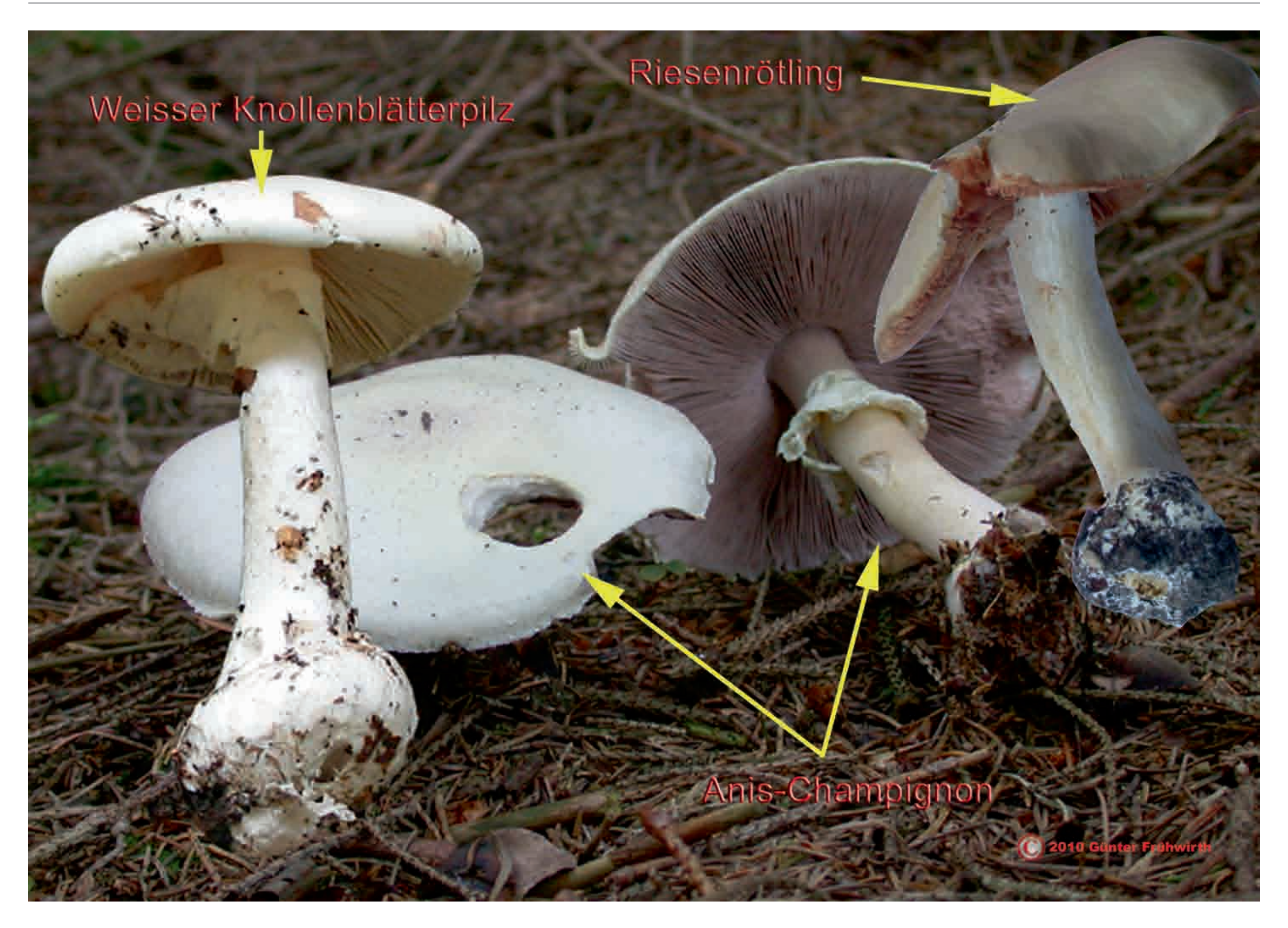


Abb. 6: Hohes Verwechslungsrisiko für den Laien herrscht auch zwischen essbaren Champignons, wie hier dem Anis-Champignon (*Agaricus arvensis*) und dem tödlich giftigen Weißen Knollenblätterpilz (*Amanita verna*) bzw. dem stark giftigen Riesenrötling (*Entoloma sinuatum*).

Lebensmittelrecht und Pilze

Mit dem In-Kraft-Treten des LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, ist die Speisepilzverordnung, BGBl. II Nr. 386/1997, außer Kraft getreten. Aus diesem Grund hat die Codex-Unterkommission „Pilze und Pilzerzeugnisse“ Leitlinien erarbeitet, deren Inhalt der aufgehobenen Speisepilzverordnung entspricht. Die Speisepilze, die in der Anlage diese Leitlinie aufgezählt sind, werden üblicherweise in Verkehr gebracht oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet.

Speisepilze, die in dieser Liste nicht angeführt sind, insbesondere Zuchtpilze, können ebenso in Verkehr gebracht werden oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet werden, wenn sie den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen. Es gilt § 5 des Lebensmittelsicherheits– und Verbraucherschutzgesetzes, wonach es verboten ist, Lebensmittel, die gemäß Art. 14 der VO (EG) Nr.178/2002 **nicht sicher,** gesundheitsschädlich bzw. für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, in Verkehr zu bringen.

Die Leitlinie für Speisepilze und das Lebensmittelrecht haben nur für jene Personen Bedeutung, die die Pilze kommerziell an Dritte abgeben (z.B. an einen Gastronomiebetrieb, also nicht etwa nur an Familienmitglieder weiter schenken).

Das Lebensmittelrecht gilt nicht für das Sammeln von Pilzen zum Eigengebrauch.

Sammelbeschränkungen

Große Unsicherheit besteht bei den Konsumentinnen und Konsumenten darüber, wie viele Pilze sie sammeln dürfen. Also grundsätzlich gilt, dass Pilze, Beeren etc. nach dem Allgemeinen Bürgerlichen Gesetzbuch (ABGB) natürliche Früchte des Grundes sind

und somit im alleinigen Eigentum des Grundbesitzers stehen. Das ist auch gut so, denn die Früchte (Beeren, Obst, Gemüse, etc.) aus Ihrem Garten gehören ja auch Ihnen und nicht etwa Ihrem Nachbarn. Daher hat das ausschließliche Nutzungsrecht der Grundeigentümer. Dieser kann selbstverständlich das Sammeln von Pilzen und Beeren auf seinem Grund untersagen (z.B. durch Aufstellen von Verbotsschildern bei den Waldeinfahrten, etc.) oder er kann dafür auch Geld verlangen (siehe hiezu § 354 ABGB „Eigentum ist die Befugnis mit der Substanz und den Nutzungen einer Sache nach Willkür zu schalten und jeden Anderen davon auszuschließen.“). Kommt es zu Streitfällen, so werden diese im Zivilrechtsweg ausgetragen.

In dem Zusammenhang ist auch das Forstgesetz 1975 von Bedeutung. Nach den Bestimmungen des Forstgesetzes ist es verboten, mehr als 2 kg Pilze pro Tag zu sammeln und Pilz- und Beerensammelveranstaltungen durchzuführen oder an solchen teilzunehmen. Wer sich entgegen dieser forstgesetzrechtlichen Bestimmungen verhält, begeht eine Verwaltungsübertretung.

Warum kann man trotzdem straffrei Pilze sammeln?

Solange der Grundeigentümer das Sammeln nicht ausdrücklich einschränkt oder überhaupt untersagt, darf man annehmen, dass er es duldet. Die 2 kg-Beschränkung nach dem Forstgesetz gilt aber trotzdem. Zu beachten ist aber auch noch, dass die einzelnen Bundesländer mit Verordnung strengere Bestimmungen erlassen können.



Abb. 7: Nach wie vor hält sich bei den Pilzlaien hartnäckig das Gerücht, die Knollenblätterpilze seien sehr leicht mit dem Parasol zu verwechseln. Tatsächlich kommt es aber zu keinen Verwechslungen zwischen diesen Pilzen. Selbst oberflächlich betrachtet bestehen hier kaum Ähnlichkeiten.

Begutachtung von Pilzen durch die Lebensmittelaufsicht Wien

Die Anzahl der Begutachtungsfälle variiert von Jahr zu Jahr und ist natürlich von einem entsprechenden Wachstum



Abb. 8: Speisereste einer Konsumentin, die vom Spital aufgrund einer akuten Pilzvergiftung zur Bestimmung überbracht wurden. Neben einigen Birkenpilzen (*Leccinum scabrum*) und wenigen Grünen Speisetäublingen (*Russula heterophylla*) wurden größtenteils Grüne Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides*) zubereitet.

abhängig. Während es aufgrund von „schlechten Pilzjahren" derzeit durchschnittlich jährlich zu 500 Beratungen kommt, suchten im Jahrhundertpilzjahr 2002 insgesamt ca. 5.000 Konsumentinnen und Konsumenten die Pilzberatungsstellen der Magistratsabteilung 59 auf.

Welche Pilze werden nun hauptsächlich zur Bestimmung vorgelegt?

Die Statistiken zeigen, dass zum größten Teil essbare Pilze und davon wieder mehrheitlich die bevorzugt gesammelten Pilze (Steinpilze, Parasol und Eierschwammerl) zur Begutachtung überbracht werden (Abb. 1-8). Zu einem großen Teil wollen die Konsumentinnen und Konsumenten also nur mehr durch eine Expertenmeinung ihren Fund bestätigt wissen, also auf „Nummer sicher" gehen. Das ist auch durchaus gut so und wird von den Expertinnen und Experten der Magistratsabteilung 59 niemals negativ gesehen.

Schaut man sich nämlich zum Vergleich die Statistik über zur Bestimmung gebrachte tödlich giftige Pilze an, so sieht man, dass in 12 Fällen dramatische Vergiftungsfälle vermieden werden konnten (Abb. 1). In vier Fällen wurden sogar noch Knollenblätterpilze vorgelegt (Abb. 4). Es hat sich aber auch bestätigt, dass der Grüne Knollenblätterpilz nicht, wie allgemein verbreitet, mit dem Parasol verwechselt wird (tatsächlich besteht hier ja auch kaum eine Ähnlichkeit), sondern vielmehr mit essbaren grünen Täublingsarten (Abb. 5, 7, 8). Der weiße Knollenblätterpilz wird vor allem mit Champignonarten verwechselt (Abb. 6). Vor allem flüchtig von oben betrachtet besteht eine große Verwechslungsgefahr. Da dieser Pilz nach wie vor hauptverantwortlich für nahezu alle tödlichen Vergiftungsfälle der vergangenen Jahre ist, liegt das Hauptaugenmerk bei der amtlichen Pilzberatung auch immer in einer Beratung zu den wichtigsten Merkmalen der Knollenblätterpilze.